



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Jalan T. Nyak Arief, Kampus UNSYIAH, Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Home Page : <http://library.unsyiah.ac.id> Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

ANALISIS BAHAN PEWARNA SINTETIS NON PANGAN RHODAMIN B DAN METHANYL YELLOW PADA PRODUK SAUS TOMAT DAN SAUS CABE DI KOTA BANDA ACEH

ABSTRACT

RINGKASAN

Saus adalah bumbu penyedap makanan berbentuk bubur yang terbuat dari buah tomat dan cabe yang sudah masak dan ditambah dengan campuran gula, garam, cuka, rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis. Selain bahan-bahan tersebut, juga ditambahkan beberapa bahan tambahan makanan seperti pewarna, pengawet, penyedap rasa, aroma, antioksidan, pengental dan pemanis. Tujuan penambahan pewarna pada saus adalah untuk memperbaiki warna saus yang berubah atau memucat selama proses pengolahan atau memberi warna pada saus yang tidak bewarna agar kelihatan menarik.

Pewarna sintetis yang biasanya digunakan di dalam produk saus tomat dan saus cabe adalah orange red dan orange yellow. Namun pada prakteknya pewarna sintetis pangan ini sering diganti dengan pewarna sintetis non pangan yang bertujuan untuk mengurangi biaya produksi sebab harga pewarna sintetis non pangan yang relatif lebih murah seperti Rhodamin B dan Methanyl Yellow. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi bahan tambahan pewarna non pangan Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada produk saus tomat dan saus cabe yang dipasarkan di kota Banda Aceh (Pasar Peunayong dan Suzuya Mall Setui).

Penelitian ini menggunakan metode penelitian survei konsumen dan analisis pewarna. Survei konsumen dilakukan untuk menentukan tiga merek produk saus tomat dengan jumlah pembelian terbanyak untuk selanjutnya dianalisis. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik incidental sampling yaitu penentuan responden berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang membeli produk saus dapat dijadikan sebagai responden. Sedangkan analisis pewarna dilakukan secara kualitatif yaitu mengidentifikasi ada tidaknya kandungan bahan tambahan pewarna Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada tiap sampel dengan metode kromatografi kertas 1 dimensi. Pada uji kualitatif zat pewarna Rhodamin B dan Methanyl Yellow diperoleh hasil bahwa tidak terdeteksi adanya kandungan zat pewarna Rhodamin B dan Methanyl Yellow pada keenam sampel saus tomat dan saus cabe yang dianalisis.